

LA CARTE ÉTÉ DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$275 | 4-course • \$325

Les Entrées Froides

*Le homard bleu de Normandie en coraline à l'huile d'olive vierge
du Château d'Estoublon*

Savoury fondant of blue lobster with zucchini, caviar & touch of Chateau d'Estoublon olive oil

L'œuf en « Mimosa » île-de-France, caviar et coulis iodé

Parisian style egg Mimosa with caviar & savoury coulis

Les moules de Bouchot, en mouclade aux aromates

Bouchot mussels with aromatic vegetables, presented in a cold Mouclade style

*Le homard bleu de Normandie, en salade « Tradition Française » **supplement \$40***

Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce

Les Entrées Chaudes

Les oursins sur un soufflé moelleux, sauce crustacés

Sea urchin soufflé with tarragon & dill served alongside a crustacean sauce

Le homard en rouelle à la vapeur, sauce classique poisson

Warm lobster mousse wrapped in baby spinach served with classic fish bone sauce

Étuvée de girolles « à la Bordelaise » au foie gras

Girolle mushrooms "à la Bordelaise" with a delicate foie gras royale

La langoustine de Loctudy, et sauce à l'huile d'olive

Langoustine from Loctudy & emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon

Les Plats Principaux

Le bar de petite pêche « Ike jime », voilé de champignons, servi en marinière

French sea bass in Ike Jime style with a veil of mushroom, accompanied by a Marinère sauce

Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, navets nouveaux glacés

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied by glazed spring turnips

Les côtes d'agneau de l'Aveyron, arlequins de poivrons doux, jus court

Lamb rack from Aveyron with colourful combination of sweet peppers & natural jus

Le ris de veau, classique et intemporel cuit à l'étouffée

Herb & truffle coated sweetbread cooked in a cocotte served with asparagus & jus

Les Desserts Et Fromages

Le gâteau mollet à l'abricot du Roussillon

Warm Roussillon apricot zephyr on a crisp tart

La pêche blanche, dans une boule en sucre soufflé

Variations of white peach from Corsica with red wine sorbet in a crisp sugar sphere

*Le baba au rhum agricole, accompagné d'une crème fleurette
légèrement foisonnée*

Baba infused in aged rhum agricole & citrus, accompanied by a lightly
whipped crème fleurette

Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous

Fine selection of farmhouse & artisanal french cheeses from Mons

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge